



## Dip van Romesco

8 personen

🕒 10 + 60 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- ★ 3 el amandelen, geroosterd
- ★ 3 geroosterde rode paprika, uit pot
- ★ 1 rode peper, zonder zaadlijsten
- ★ 2 tenen knoflook
- ★ 100 ml extra vierge olijfolie
- ★ 1½ el rode wijnazijn
- ★ zout en peper

**MATERIAAL:** blender

### ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de amandelen met de rode paprika's (pot), de rode peper, de tenen knoflook, de extra vierge olijfolie en de rode wijnazijn.
2. Breng op smaak met zout en peper.
3. Zet minstens 1 uur in de koelkast om op smaak te komen.

**Tip:** Gebruik gele paprika's en neem hazelnoten in plaats van amandelen. Schep samen in een schaaltje en roer voor een marmereffect.

**Bron:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

